2000/2001 CANADIAN MAPLE PRODUCTS SITUATION AND TRENDS

Agriculture & Agri-Food Canada
Ottawa, Ontario K1A 0C5

Market Industry & Services Branch
http://www.agr.ca

OVERVIEW

Canada accounts for 86% of the world production of maple syrup while the United States accounts for the remainder. The producing provinces are Quebec with 93.3% of the national production, Ontario (5.5%), New Brunswick (1.1%) and Nova Scotia (0.1%). In 2000, farm cash receipts were estimated at $150 million, down 2.6% from 1999 and up 9.5% from 1998.

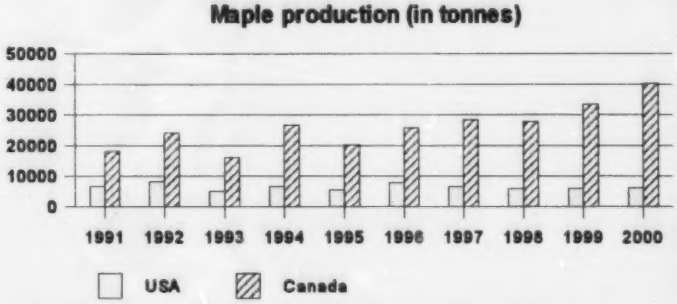
According to the 1996 Census from Statistics Canada, about 9,500 farms (3.5% of all farms in Canada) commercially produced maple syrup, down 21% from 1981. The number of taps per farm almost doubled from 1,404 in 1981 to 2,412 in 1996 (Table 1). A recent survey done in Quebec indicates that Quebec maple establishments totalled 7,666 in 2000 down 7.2% from 1999 and up 9.5% from 1996. The number of taps in Quebec increased to 31.6 million for the 2000 sugaring off season, up 8.3% from 1999 and 52.7% from 1996 (the next Census will be in June 2001).

CANADIAN SITUATION

With favourable temperatures, the 2000 Canadian production reached a record high for the second consecutive year.

In 2000, Canadian maple syrup production was 40,196 tonnes (88.6 million lbs or 6.69 million gallons) up 20% from 1999, due to an early thaw and a long spring, and up 34.4% from the 3 year average (Table 2). Total farm value was estimated at $151.5 million, up 0.8% from 1999 and up 7.2% from the 3 year average. Production was up in all maple regions except New Brunswick where production decreased by 25.7% from 1999.

The province of Quebec leads Canadian production with sales estimated at $130.6 million in 2000 followed by Ontario at $17.7 million and New Brunswick, $3.2 million. Data is not available for Nova Scotia. With production increasing by 20% in 2000, the Quebec maple industry saw its gross value decline 2.7% compared to 1999, due to lower prices.



Canadian production has been trending upward since the very difficult 1993 season when only 16,039 tonnes were produced.

Source: Statistics Canada and USDA-NASS

AVERAGE FARM PRICES OF MAPLE PRODUCTS (expressed as syrup)

For the 2000/2001 season, the average farm price paid to Quebec maple producers was $20.96 per gallon ($1.58 per pound) compared to $25.85 per gallon ($1.95 per pound) for the 1999/2000 season. Price per gallon paid to maple producers in Ontario and New Brunswick averaged $47.40 ($3.58 per pound) and $43.08 ($3.25 per pound) respectively.

Since 1998, the *Régie des marchés agricoles et agroalimentaires du Québec* (RMAAQ) establishes the prices for bulk maple syrup produced in Quebec based on the volume of production and quality.

PROVINCIAL PRODUCTION

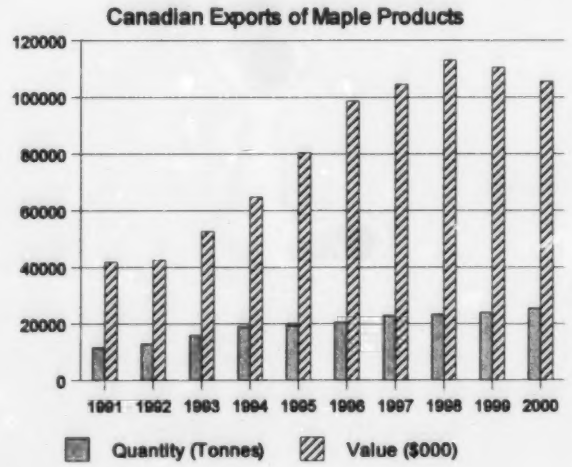
With a production of 37,510 tonnes (82.7 million lbs or 6.24 million gallons) in 2000, Quebec is by far the largest maple producer in Canada. Most of the production is localized in the Central and Eastern part of the province. The Chaudière-Appalaches region represents 44% of total production, with Estrie & Mauricie accounting for 14% and 11% respectively (Table 3). It is estimated that 62% of sugarbush operations in Quebec have 3,000 taps or more, 13% have more than 6,000 and less than 30,000 taps, while only 1.8% have more than 30,000 taps.

Ontario is the second largest maple producing province in Canada with a production of 2,235 tonnes (4.9 million lb or 372,000 gallons) concentrated in the South Western regions; mainly the Waterloo County. Lanark County in Eastern Ontario is the second major area of production in the province. Click here for the weekly report on Ontario maple sap flow.

EXPORTS

In 2000, Canada exported more than $100 million of maple products for the fourth consecutive year

Canada is by far a net exporter of maple products and the world leader with sales to more than 20 countries. Canadian export sales have increased 11.3% per year since 1991 going from $41.7 million (11,628 tonnes) to a high of $113 million (23, 294 tonnes) in 1998, but has since decreased to $105.5 million (25,424 tonnes) in 2000 (Table 4). Export prices followed the same pattern going from $3.59/kg in 1991 to a high of $4.84/kg in 1998, but has since decreased to $4.14/kg in 2000.



Quebec remains the largest exporter of maple products in the world with 88% of total Canadian export sales at $93.6 million in 2000, followed by Ontario with 8.4% ($8.8 million) and New Brunswick, 1% ($1.1 million).

In 2000, exports to the United States reached $82.6 million, to the European countries, $16.9 million and to the Asian countries, $4 million (Table 5).

In the 90's the industry captured a number export opportunities to increase its sales in promising markets like Asia and Europe. Germany ($7 million), France ($2.4 million) and the United Kingdom ($2.7 million) represented 72% of the total sales in Europe in 2000 compared to 62% in 1999. In Asia, Japan ($4 million) decreased their purchases by 15% while Taiwan was more affected by the Asian crisis accounting for only $89,436 in sales in 2000 down from $1.52 million in 1997.

This industry contributes to Canada's value added exports since more than 60% of maple exports are now shipped in prepacked containers.

ESTABLISHMENT REGISTRATION, GRADING AND EXPORT CERTIFICATION

Maple product and registered establishment inspections are based on the *Maple Products Regulations* of the *Canada Agricultural Products Act* and are subject to fees.

For international or interprovincial trade, maple syrup must be graded in a registered establishment or any place where it is graded by or on behalf of the operator of a registered maple syrup shipper establishment. Since January 1st, 1999, export certificates of maple syrup for international trade are no longer mandatory.

On a voluntary basis, registered establishments can implement the internationally recognized Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) principles in their plant and obtain HACCP recognition from the Canadian Food Inspection Agency. HACCP represents a new way of approaching the management of chemical, physical and biological hazards in food production. Canada is a world leader in the development of prerequisite programs, HACCP systems and generic models, and their implementation in food establishments.

Canadian maple products are renowned world wide for their quality and taste. Canadian maple syrup is graded and marketed as Canada No.1 (Extra Light, Light & Medium), Canada No.2 (Amber) or Canada No.3 (dark).

For more details on federal registration and inspection programs, consult the Canadian Food Inspection Agency Web site.

COMPETITION

Maple products are in a unique class but they have to compete with other cheaper types of sugar products such as honey, sugar cane and other sweeteners. Maple products are marketed all year long and have

progressed from being shipped in bulk size containers to retail size in only a few years. The industry is doing more promotion in the United States and abroad, and has set quality standards that should help penetrate new markets and sustain actual markets.

In the past, maple products were often sold for use by consumers as is. More recently, the industry is looking to expand their product line in the gift market and ingredient market.

MAPLE MARK INTERNATIONAL PROMOTION

In 1998, the Canadian maple industry established an export strategy to double the 1998 export figures by 2003 to $200 million and 48,000 tonnes. This strategy is supported under a federal program called AIMS (Agri-Food Industry Market Strategy) and represented by "Le Regroupement pour la Comercialisation des Produits de l'Érable du Québec (RCPÉQ)".

The five-year strategy focuses on generic promotion in targeted markets, and on the quality logo MapleMark and quality control requirements.

US MAPLE SYRUP SITUATION

(Values are represented in $US)

The 2000 US maple syrup production totalled 1.23 million US gallons (13.6 million lb), up 3.6% from 1999 (1.18 million US gallons or 13.1 million lb). The forecast value of production is $33.3 million, an increase of 1.6% from 1999. USDA reported that Maine, New Hampshire and Vermont producers experienced temperatures generally favourable for good sap flow and syrup production, while other producing States temperatures were warmer than usual and shortened the length of the season. The sap's sugar content was below average for most States requiring approximately 46 US gallons of sap to produce one gallon of syrup. Maple syrup colour was primarily medium and dark amber, with little light syrup produced.

Vermont (37%), Maine (20%) and New York (17%) remain the main producers in the United States. According to the USDA, the average US gallon equivalent price[1] of all states in 2000 was estimated at $27.10 ($2.45/lb), a decrease of 1.8% from 1999 and 2.5% from 1998. Equivalent prices varied widely across eastern states, ranging from $19.00 ($1.72/lb) in Maine to $42.50 ($3.85/lb) in Connecticut. For more details, access the USDA Web site.

1/ Average gallon equivalent price is a weighted average across retail, wholesale and bulk sales.

OPPORTUNITIES & CHALLENGES

The Canadian maple industry is highly export oriented and plans to increase exports to $200 million (48,000 tonnes) by the year 2003 to traditional and new markets. Promotional activities are increasing abroad, mainly in Asia and Europe.

Increased quality control at the producer level will maintain and ensure uniformity and quality of maple products. The industry is planning to enhance training of producers to ensure quality practices and products. The maple industry is developing new voluntary quality standards in consultation with various maple industry stakeholders. Promotion activities, in combination with these improved quality standards, are contributing to the maintenance and development of new markets for maple products around the world.

The industry is looking at promoting more use of maple products by hotels, restaurants and institutions (HRI) in Canada and abroad, especially in the ingredients market.

Maple products are considered as high value products and are subject to stiff competition from other sweeteners. The industry is exploring the possibility of promoting the nutritional value and the "pure & natural" virtues of the maple products.

Many producers have developed extensive markets for maple products such as maple sugar, maple taffy, maple spread, and moulded soft maple sugar (soft sugar candy) which is one of the most popular confections and offers a wide variety of packaging (eg gift pack) and marketing options.

Maple production in Canada is currently considered to have reached about 50% of its potential and could double in certain regions of the country if more woodlands were to be transferred to maple production. In 2000, an increase of more than 15% of tapped trees has been reported by industry compared to 1999.

HOW IS MAPLE SYRUP PRODUCED?

There are three major species of maple trees found in Canada. The main maple producing tree is the Sugar Maple (*Acer saccharum*), the other types, namely the Red Maple (*Acer rubrum*) and Silver Maple (*Acer saccharinum*), are also used for maple syrup production but their sap contains less sugar.
While these trees can be found in several areas of the

world, these species find the proper climatic environment for maple sugaring mainly in the Eastern part of North America (see http://www.erable.org for more details).

Sugar maple trees reach a tapping size, under the best conditions, in about 40 years. A carefully tapped tree will give, drop by drop, about two to 5 litres of sap on a warm spring day, and could continue to provide sap for a century. During the maple sugaring season, which lasts about six weeks, an average maple tree will yield between 35 and 50 litres of sap, which will produce between one and 1.5 litres of maple syrup.

The number of taps per tree is determined according to the diameter of the tree. An average of two to four taps per tree is most common.

Maple sap is clear, slightly sweet, and has the consistency of spring water. The distinctive maple taste develops only through careful boiling. The sugar in the sap results from the production of starch during the months of May through August which is stored in the tree roots. With the melting of snow, starch turns into sugar (sucrose) which is then circulated through the tree in preparation for the growing season.

As a result, sap runs intermittently from early March to mid-April, during the thawing of the ground in spring, but before the buds open on the maple trees. Good maple sap production requires warm days and cool nights below the freezing point. Maple sap normally doesn't flow during the night. Experts advise that collecting sap represents only 5% of total supplies from roots and does not damage the tree.

In some maple sugaring operations, the maple syrup production process is the same, but the equipment has changed. Modern maple farms have equipment to concentrate the sugar content of the sap (by three to four times) in order to save on heating costs and produce a lighter coloured syrup. This process is called reverse osmosis. Plastic tubes (vacuum system) have become more and more popular over the years for collecting sap and are used by more than 50% of the producers in Canada.

Maple Specialists recommend sanitizing maple equipment with approved disinfectants only. Many producers are using alcohol at 70% concentration to sanitize tapping equipment to prevent contamination of maple tree taps.

Maple syrup is "ready" when a temperature of 104°C (at sea level) is reached in direct relation with the amount of sugar required (66%) and colour. In order to measure all those parameters, the producer requires an hydrometer (densimeter) or a refractometer to determine sugar content and a colorimeter or a spectrophotometer to determine colour classes.

Although every effort has been made to ensure that the information is correct, Agriculture & Agri-Food Canada assumes no responsibility for its accuracy, reliability or for any decisions arising from the information contained herein. Information in this document can be reproduced without any consent from Agriculture & Agri-Food Canada.

Legend

MAPLE SYRUP	
1 Imperial gallon	4.546 litres or 13.248 lb or 6.023 kg
1 US gallon	3.79 litres or 11.045 lb
1 litre	1.325 kg or 2.92 lb
1 pound (lb)	0.34 litre or 0.454 kg
1 tonne (Metric Ton)	2204 lb

FCR = Value based on a "calendar year"
FGV = Value calculated on any given "crop year."

Jacquelin Côté / Mike Leclair
Horticulture and Special Crops Division

Revised May 2001

Other links

Statistics Canada free publication on maple statistics
Table Filière Acéricole (Export strategy in French only)
Quebec Maple Syrup Producers Federation
Ontario Maple Syrup Producers' Association
New England Agricultural Statistics Service
Maple Products Regulations
Institut Québecois de l'érable (Generic information)
Federal government programs and services
All about Canada's maple syrup industry
North American Maple Syrup Producers Manual

Table 1: Number of Canadian Maple Farms and Taps - 1996 Census

Province	1981	1986	1991	1996
Number of taps ('000)				
Canada	16,945	15,699	18,297	23,027
Quebec	N/A	14,411	N/A	20,676
New Brunswick	N/A	252	N/A	922
Ontario	N/A	877	N/A	1,127
Number of farms				
Canada	12,079	9,276	8,765	9,546
Quebec	N/A	7,419	N/A	6,997
New Brunswick	N/A	118	N/A	174
Ontario	N/A	1,649	N/A	2,240
Number of taps per farm				
Canada	1,404	1,692	2,088	2,412
Quebec	N/A	1,554	N/A	2,955
New Brunswick	N/A	2,136	N/A	5,300
Ontario	N/A	532	N/A	503

Source: Statistics Canada - 1996 Census

Table 2: Production and Value of Maple Products

Year	Quebec		Ontario		CANADA		USA	
	Tonnes	$000	Tonnes	$000	Tonnes	$000	Tonnes	US$000
1991	16,543	$48,937	1,124	$8,043	17,992	$59,064	6,589	N/A
1992	21,128	$62,076	1,803	$12,702	24,103	$82,069	8,210	N/A
1993	14,140	$48,276	1,268	$8,865	16,039	$61,053	5,038	N/A
1994	24,698	$88,070	1,334	$9,480	26,735	$102,858	6,624	N/A
1995	18,148	$79,209	1,454	$10,079	20,245	$93,324	5,483	$28,738
1996	23,009	$105,014	2,097	$15,052	25,761	$124,470	7,802	$42,169
1997	26,326	$118,034	1,370	$10,274	28,460	$133,422	6,516	$35,216
1998	25,833	$125,380	1,054	$8,285	27,796	$140,351	5,818	$32,213
1999	31,246	$134,143	1,397	$10,719	33,444	$150,304	5,964	$32,807
2000p	37,510	$130,555	2,235	$17,696	40,196	$151,482	6,180	$33,340

Source: Statistics Canada and USDA-NASS
p/ preliminary

Table 3: Producing Regions in Quebec and Ontario - 1996 Census

Regions	Number of Taps ('000)	Number of Farms	%[1]
Quebec	**20,678**	**6,997**	**100%**
Abitibi	34	15	2%
Bas-St-Laurent	2,426	415	11%
Chaudieres	9,085	3,018	44%
Estrie	3,064	865	14%
Gaspesia	43	21	0.5%
Lanaudieres	588	270	3%
Laurentides	563	243	3%
Mauricie	2,378	925	11%
Montreal	12	7	0.01%
Monteregie	1,642	764	8%
Outaouais	160	122	1%
Quebec	663	309	3%
Saguenay	20	23	0.01%
Ontario	**1,129**	**2,240**	**100%**
Central	197	481	17%
Eastern	302	522	27%
Northern	85	91	8%
Southern	116	248	10%
Western	429	898	38%

1/ Compared to number of taps
Source: Statistics Canada - 1996 Census

Table 4: Export of Maple Products - by Main Producing Provinces

Year	Quebec		Ontario		Canada	
	Tonnes	$ 000	Tonnes	$ 000	Tonnes	$ 000
1991	10,871	$36,283	685	$5,271	11,628	$41,762
1992	12,413	$38,882	526	$3,139	13,034	$42,494
1993	14,491	$46,644	844	$4,224	15,883	$52,614
1994	17,502	$58,301	1,141	$4,882	19,093	$64,807
1995	17,813	$72,929	1,336	$6,130	19,437	$80,422
1996	18,863	$89,044	1,379	$8,217	20,502	$98,608
1997	20,248	$93,230	2,012	$8,476	22,813	$104,496
1998	20,919	$101,868	1,796	$7,952	23,294	$113,003
1999	21,750	$100,755	1,617	$6,544	23,945	$110,456
2000	22,425	$93,570	2,313	$8,815	25,424	$105,495

Source: Statistics Canada

Table 5: Regional Export Market Sales (in $000)

Region	1995	1996	1997	1998	1999	2000
North America	$62,208	$73,339	$81,131	$88,046	$88,956	$82,585
Europe	$10,363	$16,941	$14,874	$17,413	$15,067	$16,904
Asia/Middle East	$4,649	$6,708	$6,632	$6,090	$4,693	$4,114
Oceania	$1,666	$1,560	$1,847	$1,341	$1,497	$1,872
Africa	-	$33	$12	$112	$118	$20
South America	-	$16	$0	$0	$0	$0
TOTAL	$80,422	$98,608	$104,496	$113,003	$110,456	$105,495

Source: Statistics Canada

LES PRODUITS DE L'ÉRABLE: SITUATION ET TENDANCES AU CANADA EN 2000-2001

Agriculture et Agroalimentaire Canada Direction générale des services à l'industrie et aux marchés
Ottawa (Ontario) K1A 0C5 http://www.agr.ca

APERÇU

Le Canada produit 86 p. 100 du sirop d'érable à l'échelle mondiale et les États-Unis, le reste. Les provinces productrices sont le Québec, avec 93,3 p. 100 du volume national, suivi de l'Ontario, avec 5,5 p. 100, du Nouveau-Brunswick, avec 1,1 p. 100 et de la Nouvelle-Écosse, avec 0,1 p. 100. En 2000, les recettes agricoles ainsi engendrées ont été estimées à 150 millions de dollars, soit 2,6 p. 100 de moins qu'en 1999, mais 9,5 p. 100 de plus qu'en 1998.

D'après le recensement de 1996 de Statistique Canada, environ 9 500 exploitations agricoles (3,5 p. 100 des fermes canadiennes) produisaient du sirop d'érable sur une base commerciale, soit 21 p. 100 de moins qu'en 1981. De 1981 à 1996, le nombre d'entailles par exploitation a presque doublé, passant de 1 404 à 2 412 (tableau 1). Selon un relevé réalisé au Québec, le nombre d'entreprises acéricoles québécoises a totalisé 7 666 en 2000, soit 7,2 p. 100 de moins qu'en 1999 mais 9,5 p. 100 de plus qu'en 1996. Les acériculteurs de la province ont accru le nombre d'entailles à 31,6 millions pour la saison des sucres de l'an 2000, soit une augmentation de 8,3 p. 100 par rapport à 1999 et de 52,7 p. 100 par rapport à 1996 (le prochain recensement sera en juin 2001).

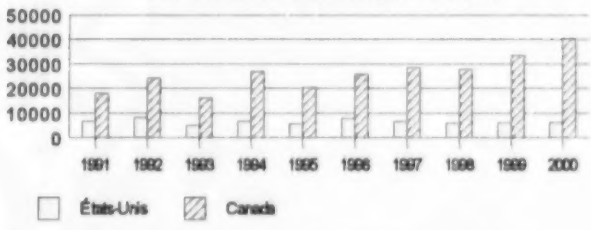
SITUATION AU CANADA

Grâce à des températures favorables, la production canadienne de 2000 a atteint un sommet pour la deuxième année consécutive.

En 2000, la production canadienne de sirop d'érable, à 40 196 tonnes métriques (88,6 millions de livres ou 6,69 millions de gallons), a monté de 20 p. 100 par rapport à 1999, grâce à un dégel précoce et à un long printemps, et de 34,4 p. 100 par rapport à la moyenne triennale (tableau 2). La valeur totale à la production était estimée à 151,5 millions de dollars, soit 0,8 p. 100 de plus qu'en 1999, mais 7,2 p. 100 de plus que la moyenne triennale. La production était à la hausse dans toutes les régions acéricoles du pays, sauf au Nouveau-Brunswick, où elle a baissé de 25,7 p. 100 par rapport à 1999.

Le Québec domine la production canadienne, avec des ventes estimées à 130,6 millions de dollars en 2000, suivi de l'Ontario, avec à 17,7 millions et du Nouveau-Brunswick à 3,2 millions. Les données ne sont pas disponibles pour la Nouvelle-Écosse. Malgré une croissance de sa production de 20 p. 100 en 2000, l'industrie québécoise a vu sa valeur brute diminuer de 2,7 p. 100 par rapport à 1999 à cause d'une baisse des prix.

Production acéricole (en tonnes)



La production canadienne suit une tendance à la hausse depuis la très difficile saison de 1993, durant laquelle la production n'a pas dépassé 16 039 tonnes.

Source : Statistique Canada et USDA-NASS

PRIX MOYEN À LA FERME DES PRODUITS DE L'ÉRABLE (exprimé en sirop)

Pour la saison 2000-2001, le prix moyen payé aux acériculteurs du Québec a été de 20,96 $ le gallon (1,58 $ la livre), comparativement à 25,85 $ le gallon (1,95 $ la livre) pour la saison précédente. Les prix moyens payés aux acériculteurs de l'Ontario et du Nouveau-Brunswick ont été de 47,40 $ (3, 58 $ la livre) et de 43,08 $ le gallon (3,25 $ la livre), respectivement.

Depuis 1998, la *Régie des marchés agricoles et agroalimentaires du Québec* (RMAAQ) décrète un prix minimum qui est versé aux producteurs de la province établit en fonction du volume de production et des catégories de sirop. Ce prix est fixé pour le sirop en vrac seulement.

PRODUCTION PROVINCIALE

Avec une production de 37 570 tonnes métriques (82,7 millions de livres ou 6,24 millions de gallons) en 2000, le Québec est de loin le principal producteur de sirop d'érable au Canada. La majeure partie de sa production se concentre dans le centre et dans l'est. La région Chaudière-Appalaches fournit 44 p. 100 du volume provincial, l'Estrie et la Mauricie, 14 et 11 p. 100 respectivement (tableau 3). Il est estimé que 62 p. 100 des érablières du Québec comptent au moins 3 000 entailles, 13 p. 100 en dénombrent entre 6 000 et 30 000, alors que seulement 1,8 p. 100 dépassent les 30 000.

L'Ontario arrive au deuxième rang, et sa production de 2 235 tonnes métriques (4,9 millions de livres ou 372 000 gallons) se concentre dans le sud-ouest, principalement dans le comté de Waterloo. Le comté de Lanark, situé dans l'est, est la deuxième région productrice de la province. Cliquez ici pour avoir accès au rapport hebdomadaire sur la coulée de l'Ontario.

EXPORTATIONS

En 2000, le Canada a exporté pour plus de 100 millions de dollars de produits de l'érable pour la quatrième année de suite.

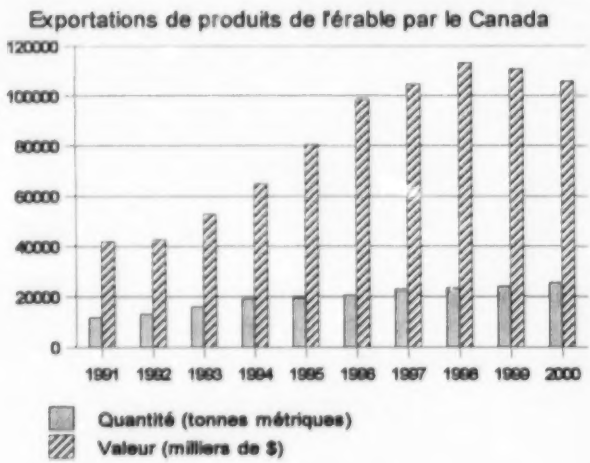
Le Canada est de loin un exportateur net de produits de l'érable et le principal producteur mondial avec des ventes dans plus de 20 pays. Ses ventes à l'étranger ont grimpé de 11,3 p. 100 par année depuis 1991, passant de 41,7 millions de dollars (11 628 tonnes métriques) à un sommet de 113 millions (23 294 tonnes métriques) en 1998, pour redescendre à 105,5 millions de dollars (25 424 tonnes métriques) en 2000 (tableau 4). Les prix des exportations ont suivi la même tendance, passant de 3,59 $/kg en 1991 à un pic de 4,84 $/kg en 1998, avant de retomber à 4,14 $/kg en 2000.

Le Québec demeure le plus gros exportateur de produits de l'érable dans le monde, avec 88 p. 100 des ventes canadiennes à l'étranger (93,6 millions de dollars en 2000), suivi de l'Ontario, avec 8,4 p. 100 (8,8 millions de dollars), et du Nouveau-Brunswick, avec 1p. 100 (1,1 million de dollars).

En 2000, les envois vers les États-Unis ont atteint 82,6 millions de dollars, vers l'Europe, 16,9 millions de dollars et l'Asie, 4 millions de dollars (tableau 5).

L'industrie a profité d'un certain nombre d'opportunités qui s'offraient à l'étranger au cours des années 1990 pour accroître ses ventes sur des marchés prometteurs comme l'Asie et l'Europe. L'Allemagne (7 millions de dollars), la France (2,4 millions) et le Royaume-Uni (2,7 millions) ont absorbé 72 p. 100 des ventes en Europe en 2000 comparativement à 62 p. 100 en 1999 Toutefois, en Asie, le Japon (4 millions de dollars) a réduit ses achats de 15 p. 100 par rapport à 1999, alors que Taïwan, plus touchée par la crise asiatique, n'a acheté que pour 89 436 $ en 2000 comparativement à 1,52 million de dollars en 1997.

Cette industrie contribue à augmenter nos exportations à valeur ajoutée, car elles sont expédiées, à plus de



60 p. 100 maintenant, sous forme préemballée.

AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS, CLASSIFICATION ET CERTIFICATION DES EXPORTATIONS

Les inspections des produits et des établissements agréés sont encadrées par le *Règlement sur les produits de l'érable* de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* et font l'objet d'une perception de droits.

Pour être vendu dans le commerce international ou interprovincial, le sirop d'érable doit être classé dans un établissement agréé ou ailleurs par l'exploitant d'un établissement d'expédition de sirop d'érable agréé, ou en son nom. Depuis le 1er janvier 1999, la certification du sirop d'érable à des fins d'exportation sur le marché international n'est plus obligatoire.

Les établissements agréés peuvent volontairement

mettre en place les principes du système d'Analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP) et être reconnu par l'Agence canadienne de l'inspection des aliments. Le système HACCP représente une nouvelle approche de gestion des dangers chimiques, biologiques et physiques qui touchent la production des aliments. Le Canada est un chef de file mondial dans le développement de programmes préalables et de modèles génériques du système HACCP , et dans leur mise en place dans les établissements alimentaires.

Les produits de l'érable canadiens sont réputés dans le monde entier pour leur qualité et leur saveur. Le sirop d'érable est classé et vendu sous l'appellation Canada n° 1 (extra clair, clair et médium), Canada n° 2 (ambré) ou Canada n° 3 (foncé). Pour plus de précisions sur les programmes fédéraux d'inspection et d'agrément, consultez le site Internet de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

CONCURRENCE

Même si les produits de l'érable occupent une place à part, ils doivent soutenir la concurrence d'édulcorants moins coûteux comme le miel, la canne à sucre, etc. Les produits de l'érable se vendent à longueur d'année et leur commercialisation est passée, en l'espace de quelques années, de l'expédition en vrac aux contenants en format pour consommateurs. L'industrie s'emploie à promouvoir davantage ses produits aux États-Unis et à l'étranger et a fixé des normes de qualité qui devraient l'aider à percer de nouveaux marchés et à conserver ses marchés actuels.

Autrefois, les produits de l'érable se vendaient souvent pour la consommation en l'état. Depuis peu, l'industrie cherche à étendre sa gamme de production aux marchés des cadeaux et des ingrédients.

PROMOTION INTERNATIONALE DU SCEAU PUR ÉRABLE

En 1998, l'industrie canadienne de l'érable a instauré une stratégie d'exportation visant à doubler les chiffres de 1998 au plus tard en 2003 pour les porter à 200 millions de dollars et 48 000 tonnes métriques. Cette stratégie est appuyée par un programme fédéral, la Stratégie de développement des marchés agroalimentaires (SDMA), et mise en oeuvre par le Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable du Québec (RCPEQ).

Cette stratégie quinquennale vise la promotion de produits génériques sur des marchés cibles, l'utilisation du logo de qualité Pur Érable et l'application de conditions de contrôle de la qualité.

SITUATION AUX ÉTATS-UNIS

(Les valeurs sont exprimées en dollars américains.)

En 2000, la production de sirop d'érable américain a totalisé 1,23 million de gallons US (13,6 millions de livres), soit 3,6 p. 100 de plus qu'en 1999 (1,18 million de gallons US ou 13,1 millions de livres). La valeur prévue de la production est de 33,3 millions de dollars, soit une augmentation de 1,6 p. 100 par rapport à 1999. Selon le USDA, les producteurs du Maine, du New Hampshire et du Vermont ont profité de températures généralement propices à l'écoulement de la sève et à la production de sirop, tandis que, dans les autres États producteurs, les températures ont été plus élevées que d'habitude, ce qui a raccourci la saison. La teneur en sucre de la sève était inférieure à la moyenne dans la plupart des États, de sorte qu'il a fallu environ 46 gallons US de sève pour produire un gallon de sirop. La couleur du sirop a varié principalement entre médium et ambré foncé, et peu de sirop clair a été produit.

Le Vermont (37 p. 100), le Maine (20 p. 100) et l'État de New York (17 p. 100) demeurent les principaux producteurs des États-Unis. D'après le USDA, le prix moyen de l'équivalent-gallon américain[1] pour tous les États en 2000 était estimé à 27,10 $ (2,45 $ la livre), soit 1,8 p. 100 de moins qu'en 1999 et 2,5 p. 100 de moins qu'en 1998. Les prix de l'équivalent ont largement varié entre les États de l'Est, allant de 19,00 $ au Maine à 42,50 $ au Connecticut. Pour plus de précisions, consultez le site Internet de l'USDA.

1/ Le prix moyen de l'équivalent-gallon est une moyenne pondérée des prix de vente au détail, en gros et en vrac.

POSSIBILITÉS ET DÉFIS

L'industrie canadienne de l'érable est fortement axée sur l'exportation et planifie d'élever à 200 millions de dollars (48 000 tonnes métriques), avant 2003, ses ventes sur ses marchés traditionnels et les nouveaux marchés. Ses activités de promotion s'intensifient à l'étranger, principalement en Asie et en Europe.

Grâce à un renforcement des mesures de contrôle de la qualité au niveau des producteurs, il sera possible de maintenir et d'assurer l'uniformité et la qualité des produits de l'érable. L'industrie planifie d'améliorer la formation des producteurs pour garantir des pratiques et des produits de qualité. De concert avec les partis intéressés, l'industrie acéricole est à développer de nouvelles normes de qualité volontaires. Le jumelage

des activités de promotion avec ces nouvelles normes de qualité contribue au développement et au maintien de nouveaux marchés pour les produits de l'érable à travers le monde.

L'industrie veut promouvoir un usage accru des produits de l'érable dans les hôtels, les restaurants et les institutions (HRI), au Canada et à l'étranger, en particulier sur le marché des ingrédients.

Les produits de l'érable sont considérés comme des produits à forte valeur ajoutée et font l'objet d'une âpre concurrence de la part d'autres agents édulcorants. L'industrie examine la possibilité de mettre en relief la valeur nutritive ainsi que la « pureté et le caractère naturel » des produits de l'érable.

Plusieurs producteurs ont développé des marchés importants pour les produits de l'érable comme le sucre d'érable, la tire d'érable, le beurre d'érable, et le sucre d'érable mou moulé qui est une des confiseries les plus populaires et qui offre une grande variété d'emballage (ex. : emballage cadeau) et de possibilités de commercialisation.

Actuellement, la production acéricole au Canada n'aurait atteint, juge-t-on, qu'environ la moitié de son potentiel, et pourrait doubler dans certaines régions du pays si des terres boisées étaient utilisées à cette fin. En 2000, l'industrie signalait une hausse de plus de 15 p. 100 du nombre d'arbres entaillés par rapport à 1999.

MODE DE PRODUCTION DU SIROP D'ÉRABLE

On trouve au Canada trois principales espèces d'érables. L'espèce acéricole par excellence est l'érable à sucre (*Acer saccharum*). Les autres types, notamment l'érable rouge (*Acer rubrum*) et l'érable argenté (*Acer saccharinum*), servent également à la production de sirop, mais leur sève est moins riche en sucre. Si ces espèces peuvent pousser dans plusieurs parties du monde, c'est surtout dans l'est de l'Amérique du Nord qu'elles trouvent le climat propice à la production de sucre d'érable (pour plus de précisions, consultez l'adresse http://www.erable.org).

Dans des conditions idéales, l'érable à sucre atteint la taille appropriée pour être entaillé au bout d'une quarantaine d'années. Un arbre bien entaillé donnera, goutte après goutte, entre deux et cinq litres de sève par une journée printanière chaude, et pourra continuer à fournir de la sève pendant un siècle. Durant la saison des sucres, d'une durée approximative de six semaines, un érable moyen produit entre 35 et 50 litres de sève, dont on tirera entre 1 et 1,5 litre de sirop.

Le nombre d'entailles par arbre est déterminé en fonction du diamètre du tronc. Habituellement, on pratique entre deux et quatre entailles par arbre.

La sève d'érable, claire et légèrement sucrée, a la consistance de l'eau de source. Le goût caractéristique du sirop ne se développe qu'au cours d'une ébullition soignée. Le sucre de la sève résulte de la production d'amidon durant la période allant de mai à août, amidon qui est emmagasiné dans les racines de l'arbre. À la fonte des neiges, l'amidon se transforme en sucre (sucrose), lequel est mis ensuite en circulation dans l'arbre en prévision de la saison de croissance.

Par conséquent, la sève circule par intermittence du début de mars à la mi-avril, durant le dégel du sol au printemps, mais avant l'éclosion des bourgeons des érables. Pour que la production de sève soit bonne, il faut des journées chaudes et des nuits froides dont la température se situe sous le point de congélation. La sève ne coule pas normalement durant la nuit. D'après les experts, la sève recueillie ne représente que 5 p. 100 des réserves provenant des racines, de sorte que l'arbre n'en souffre pas.

Dans les exploitations acéricoles modernes, le processus de production est le même qu'autrefois, mais l'équipement a changé. En effet, elles disposent d'un équipement permettant, par le procédé d'osmose inverse, de concentrer la teneur en sucre de la sève (entre trois et quatre fois) afin d'économiser les frais de chauffage et d'obtenir un sirop plus clair. Au cours des ans, les tubes de plastique (système sous vide) servant à récolter la sève de l'érable ont connu une popularité grandissante, et plus de la moitié des producteurs canadiens les utilisent.

Les spécialistes recommandent de désinfecter le matériel avec des produits agréés uniquement. Bon nombre de producteurs emploient de l'alcool dénaturé concentré à 70 p. 100 pour désinfecter le matériel servant à entailler et ainsi prévenir la contamination des entailles.

Le sirop est « prêt » lorsqu'il atteint une température de 104 °C (au niveau de la mer), valeur qui est en relation directe avec la quantité de sucre nécessaire (66 p. 100) et la couleur. Afin de mesurer tous ces paramètres, le producteur a besoin d'un aréomètre (hydromètre) ou d'un réfractomètre, qui lui permet d'établir la teneur en sucre, ainsi que d'un colorimètre ou d'un spectrophotomètre, grâce auxquels il peut déterminer

les couleurs pour classification.

Même si on n'a ménagé aucun effort pour que l'information présentée ici soit exacte, Agriculture et Agroalimentaire Canada n'assume aucune responsabilité quant à son exactitude, à sa fiabilité ou à toute décision prise à la lumière de celle-ci. Il est permis de reproduire l'information contenue dans ce document sans le consentement d'AAC.

Légende

SIROP D'ÉRABLE	
1 gallon CAN	4,546 L ou 13,248 lb ou 6,023 kg
1 gallon US	3,79 L ou 11,045 lb
1 litre	1,325 kg ou 2,92 lb
1 livre (lb)	0,34 L ou 0,454 kg
1 tonne métrique	2 204 lb

RMA = Valeur fondée sur une « année civile »
VF = Valeur fondée sur une « campagne agricole »

Jacquelin Côté / Mike Leclair
Division de l'horticulture et des cultures spéciales

Révision : mai 2001

Autres liens

Publication gratuite de Statistique Canada sur l'érable
Table filière acéricole (stratégie d'exportation)
Fédération des producteurs acéricoles du Québec
Ontario Maple Syrup Producers' Association
New England Agricultural Statistics Service
Règlement sur les produits de l'érable
Institut québécois de l'érable (renseignements généraux)
Programmes et services du gouvernement fédéral
À propos de l'industrie canadienne du sirop d'érable
North American Maple Syrup Producers Manual (en anglais seulement)

Tableau 1. — Nombre d'exploitations acéricoles du Canada et d'entailles : Recensement de 1996

Province	1981	1986	1991	1996
Nombre d'entailles (en milliers)				
Canada	16 945	15 699	18 297	23 027
Québec	n.d.	14 411	n.d.	20 676
Nouveau-Brunswick	n.d.	252	n.d.	922
Ontario	n.d.	877	n.d.	1 127
Nombre de fermes acéricoles				
Canada	12 079	9 276	8 765	9 546
Québec	n.d.	7 419	n.d.	6 997
Nouveau-Brunswick	n.d.	118	n.d.	174
Ontario	n.d.	1 649	n.d.	2 240
Nombre d'entailles par ferme				
Canada	1 404	1 692	2 088	2 412
Québec	n.d.	1 554	n.d.	2 955
Nouveau-Brunswick	n.d.	2 136	n.d.	5 300
Ontario	n.d.	532	n.d.	503

Source : Statistique Canada – Recensement de 1996

Tableau 2. — Production et valeur des produits de l'érable

Année	Québec		Ontario		CANADA		ÉTATS-UNIS	
	Tonnes métriques	Milliers de $	Tonnes métriques	Milliers de $	Tonnes métriques	Milliers de $	Tonnes métriques	Milliers de $ US
1991	16 543	48 937 $	1 124	8 043 $	17 992	59 064 $	6 589	N.D.
1992	21 128	62 076 $	1 803	12 702 $	24 103	82 069 $	8 210	N.D.
1993	14 140	48 276 $	1 268	8 865 $	16 039	61 053 $	5 038	N.D.
1994	24 698	88 070 $	1 334	9 480 $	26 735	102 858 $	6 624	N.D.
1995	18 148	79 209 $	1 454	10 079 $	20 245	93 324 $	5 483	28 738 $
1996	23 009	105 014 $	2 097	15 052 $	25 761	124 470 $	7 802	42 169 $
1997	26 326	118 034 $	1 370	10 274 $	28 460	133 422 $	6 516	35 216 $
1998	25 833	125 380 $	1 054	8 285 $	27 796	140 351 $	5 818	32 213 $
1999	31 246	134 143 $	1 397	10 719 $	33 444	150 304 $	5 964	32 807 $
2000p	37 510	130 555 $	2 235	17 696 $	40 196	151 482 $	6 180	33 340 $

Source : Statistique Canada et USDA-NASS
p/ préliminaire

Tableau 3. — Régions productrices au Québec et en Ontario : Recensement de 1996

Régions	Nombre d'entailles (milliers)	Nombre de fermes acéricoles	Pourcentage[1]
Québec	**20 678**	**6 997**	**100 %**
Abitibi	34	15	2 %
Bas-Saint-Laurent	2 426	415	11 %
Chaudières	9 085	3 018	44 %
Estrie	3 064	865	14 %
Gaspésie	43	21	0,5 %
Lanaudière	588	270	3 %
Laurentides	563	243	3 %
Mauricie	2 378	925	11 %
Montréal	12	7	0,01 %
Montérégie	1 642	764	8 %
Outaouais	160	122	1 %
Québec	663	309	3 %
Saguenay	20	23	0,01 %
Ontario	**1 129**	**2 240**	**100 %**
Centre	197	481	17 %
Est	302	522	27 %
Nord	85	91	8 %
Sud	116	248	10 %
Ouest	429	898	38 %

1/ Par rapport au nombre d'entailles

Source : Statistique Canada – Recensement de 1996

Tableau 4. — Exportation des produits de l'érable par principale province productrice

Année	Québec		Ontario		Canada	
	Tonnes métriques	Milliers de $	Tonnes métriques	Milliers de $	Tonnes métriques	Milliers de $
1991	10 871	36 283 $	685	5 271 $	11 628	41 762 $
1992	12 413	38 882 $	526	3 139 $	13 034	42 494 $
1993	14 491	46 644 $	844	4 224 $	15 883	52 614 $
1994	17 502	58 301 $	1 141	4 882 $	19 093	64 807 $
1995	17 813	72 929 $	1 336	6 130 $	19 437	80 422 $
1996	18 863	89 044 $	1 379	8 217 $	20 502	98 608 $
1997	20 248	93 230 $	2 012	8 476 $	22 813	104 496 $
1998	20 919	101 868 $	1 796	7 952 $	23 294	113 003 $
1999	21 750	100 755 $	1 617	6 544 $	23 945	110 456 $
2000	22 425	93 570 $	2 313	8 815 $	25 424	105 495 $

Source : Statistique Canada

Tableau 5. — Ventes sur les marchés d'exportation, par région (en milliers de dollars)

Région	1995	1996	1997	1998	1999	2000
Amérique du Nord	62 208 $	73 339 $	81 131 $	88 046 $	88 956 $	82 585 $
Europe	10 363 $	16 941 $	14 874 $	17 413 $	15 067$	16 904 $
Asie et Moyen-Orient	4 649 $	6 708 $	6 632 $	6 090 $	4 693 $	4 114 $
Océanie	1 666 $	1 560 $	1 847 $	1 341 $	1 497 $	1 872 $
Afrique	-	33 $	12 $	112 $	118 $	20 $
Amérique du Sud	-	16 $	0 $	0 $	0 $	0 $
TOTAL	80 422 $	98 608 $	104 496 $	113 003 $	110 456 $	105 495 $

Source : Statistique Canada